

## MENU DÉGUSTATION

### *Tasting menu*

229 CHF

\*\*\* Sans plats / *Without those* 179 CHF

Accord mets et vins / *Wine pairing* 149 CHF

#### POUR COMMENCER ③

royale crémeuse de foie gras voilée d'une émulsion au parmesan et vin muté du Valais  
*foie gras royale with fortified Valais wine and parmesan foam*

#### LE CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE ③

et le tourteau rafraîchi d'une gelée de crustacés, légèreté de chou fleur  
*Sologne caviar and crab, refreshing shellfish jelly, light cauliflower cream*

#### \*\*\*L'AUBERGINE PERLINA

confite aux fins aromates et curry de légumes  
*caramelised perlina eggplant flavoured with aromatics and vegetable curry*

#### \*\*\*LE HOMARD BLEU ③

cardinalisé, ravigoté au poivre noir de « Malabar » en civet, et pak choi  
*seared blue lobster seasoned with black Malabar pepper, pak choi*

#### LE BAR SAUVAGE

le filet à la citronnelle avec une étuvée de jeunes poireaux au curcuma frais  
*lemongrass wild bass, simmered young leeks flavoured with fresh turmeric*

#### LE BŒUF DES ALPAGES SUISSE ③

et le foie gras en une interprétation Rossini au porto vintage, relevé d'une salade pastorale  
*Swiss alpine beef and foie gras, Rossini style, vintage port and fine herb salad*

ou / or

#### L'AGNEAU DE LAIT ③

des Pyrénées, les côtelettes rôties, fine caillette, « papeton » d'aubergine confite  
*roasted suckling lamb chops from the Pyrenees, 'caillette', stuffed eggplant roll*

#### LE MOJITO ✓ ③

gelée au rhum, sorbet à la menthe et mousse de citron vert  
*rum jelly, mint sorbet, lime foam mojito*

#### LE CHAMPIGNON ✓ ③

comme une forêt noire, à la griottine, légèreté de chocolat noir au kirsch  
*Black Forest inspired mushroom, griottine cherries, dark chocolate mousse flavoured with kirsch*

#### LE CAFÉ ou LE THÉ ✓

accompagné de mignardise et chocolat de Paul Stettler  
*coffee or tea served with petit four and Paul Stettler chocolate*

③ Sans Gluten / *Gluten Free* ✓ Végétarien / *Vegetarian*

Tous nos prix sont en Franc Suisse, service et TVA compris / *All prices are in Swiss Francs, including service and VAT*  
Merci de nous indiquer toute intolérance alimentaire / *Please inform us of any food allergies*

Provenance des poissons et des viandes : Bar (FR), Bœuf (CH), Agneau (FR), Foie gras (FR)  
*Origin of fish and meats: Bass (FR), Beef (CH), Lamb (FR), Foie gras (FR)*